Article Spiruline Antenna
DDC mars 2002

Nutrition

Améliorer l'ordinaire grâce à une algue extraordinaire

Lorsque la malnutrition frappe, on peut y remédier: il suffit d'un bassin, de spiruline et de … savoir-faire. Pour le transmettre: un mode d'emploi précis. Cette algue nourrissante est facile à récolter et à sécher. Plusieurs projets pilotes ont convaincu les consommateurs. Reste à persuader les autorités.
Laurent Duvanel *

Pour préserver les enfants des contrées tempérées du globe de la maladie «du ventre rond » (le marasme, le kwashiorkor ou malnutrition), il existe une solution peu onéreuse et réalisable avec des technologies appropriées (films plastiques , toile de filtration, quelques ingrédients indispensable etc.) Souvent, suite à une pénurie alimentaire chronique, les enfants entre 0 et 5 ans - et les adultes aussi, mais cela n'a pas d'implication aussi grave, la croissance étant terminée – manquent de micro-nutrirments (vitamines, sels minéraux, acides aminés essentiels). Conséquences : un retard de développement important sur le plan physique et mental, affectant aussi le système immunitaire.
Ce constat a amené une vingtaine de scientifiques regroupés sous la bannière *d'Antenna technologie* à réfléchir sur un système de production local assurant l'autonomie des populations mal nourries (afin d'éviter les problèmes bien connus de distribution des ressources alimentaires). Résultat : un système idéal question autonomie et apport en nutriment.

Une percée novatrice

Après plusieurs années de recherches, dont une bonne partie (40%) ont été financées par la DDC, une solution fiable est disponible : elle permet de produire en moyenne 7 - 10 grammes de spiruline par jour et m2 de bassin.
Pourquoi donc un bassin ? La spiruline est un micro-organisme aquatique de 0,3 mm de long qui prospère naturellement dans les lacs salés des régions chaudes du globe. Elle se nourrit de carbone tiré de l'air et des minéraux fournis, dans la nature par les déjections des oiseaux (en Afrique les flamants roses). Le cultivateur incorporera de l'urée à l'eau salée du bassin. Connue des Aztèques et des populations du Tchad, cette algue, une fois séchée, est un des compléments alimentaire les plus riches au monde : source de protéines (concentration plus élevée que le soja !), de vitamines du groupe B et de minéraux (du fer surtout), elle permet donc à raison d'une cuiller par jour pendant un mois, de sauver de la malnutrition un petit enfant.

Comment la manger

En sauce ou en pâte à tartiner, saupoudrée sur des légumes crus ou cuits, la poudre de spiruline séchée est simplement ajoutée en fin de cuisson aux aliments locaux.
Les enfants apprécient énormément son goût.

Un précieux engrais: le savoir-faire
La partie la plus ambitieuse du projet reste la mise en place d'un réseau de formateurs. S'il est certes essentiel d'avoir testé la faisabilité de la culture en bassin, il faut également savoir transmettre le savoir-faire. Pour cela, Antenna entreprend des sessions de formateurs, qui à leur tour, formeront des partenaires locaux. Divers supports sont disponibles, sur papier, disquette, cassette vidéo. Manque encore pour l'instant le coup de pouce concret des instances officielles qui, en promouvant les bassins de façon décidée, donneraient l'essor mondial que mérite la culture de spiruline. Ne nous leurrons cependant pas: il faut encore trouver de quoi financer cette action.
Espoir toutefois, plusieurs pays sont déjà en mesure de montrer à quel point l'apport de cette algue est utile. De nombreux sites produisent et distribuent de la spiruline, notamment en Inde (Madurai) et en Afrique (Centrafrique, Bénin, Burkina).

**Laurent Duvanel est journaliste, spécialisé dans l'écologie.*

A commander : *Cultivez votre spiruline* par Jean-Paul Jourdan, Antenna Technologie, rue de Neuchâtel 29, 1201 Genève antenna.geneve@worldcom,ch. 130 pages, indications pratiques et scientifiques. L'auteur est chimiste diplômé du MIT et cultivateur de spiruline depuis plus de 10 ans.